



# MENUS ANDILLY



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Goulash de bœuf à la hongroise  </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert vanille</p>		<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
<p>Baguette </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Lait au chocolat</p>	<p>Cake fourré chocolat</p> <p>Yaourt à boire l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pâte de fruits</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Sauce hongroise** : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



## SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
<p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Grignotines de porc*</p> <p>Légumes façon wok </p> <p>Camembert </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/P : Emincé de poulet</p>		<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes végétale à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Tarte aux pommes </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit		Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise		Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit		Compote de pommes


Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Sauté de poulet sauce Basquaise</p> <p>Boullgour à la tomate</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Petit pois carottes </p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Quatre- quart </p>	<p>Melon</p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin</p> 	<p>Tajine de poisson pdt et olives (Pc) </p> <p>Tomme de Pyrènes</p> <p>Crème dessert praline</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit


Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	


**INFORMATIONS :**

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Omelette</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Galette pur beurre </p> 	<p>Chili con carne (pc)  </p> <p>Saint Morêt</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Rôti de porc* </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Ile flottante </p> <p>S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde</p>	<p>Melon</p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Ebly</p> <p>Faisselle</p>	<p>Pizza</p> <p>Filet de colin au fromage </p> <p>Haricots verts </p> <p>Liégeois chocolat </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Roulé à la framboise	Baguette	Palet breton	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon vert </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote de pommes </p> 	<p>Croque Monsieur* et salade composée (pc)</p> <p>Morbier </p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p>S/P : Pizza au fromage</p>		<p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Cheddar</p> <p>Gâteau basque</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Cake pépites de chocolat	Baguette	Gaufre		Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille		Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâte de fruits		Jus de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade composée :** salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc  
L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



## SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Madeleine</p> <p>S/P : Terrine de poisson</p>	<p>Rôti de veau au thym</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Emmental </p> <p>Mousse à la framboise </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) </p> <p>Croisillon aux pommes</p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Liégeois café</p> <p>S/P : Friand au fromage</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<p>Baguette </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Lait au chocolat</p>	<p>Cake fourré au chocolat</p> <p>Yaourt à boire l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Barre de céréales</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pâte de fruits</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rôti de dinde et ketchup</p> <p>Riz</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé  </p> <p>  Cookies                     </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p>
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	<p>Baguette</p> <p>Emmental </p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>Biscuit</p> <p>Yaourt à boire à la fraise</p> <p>Fruit</p>	<p>Palmiers</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Compote de pommes</p>

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 		Melon charentais 	
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolins ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis	Yaourt aux fruits	Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 		Faisselle	Eclair au chocolat	Fromage blanc sucré 
		Donuts		Compote pommes poires
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes 	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Jus d'orange



**INFORMATIONS:**

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc





SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)			Melon	Pastèque
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson (pc) 
Gratin de légumes		Ebly		
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé	Maroilles		
Madeleine	Mousse au citron	Tarte au flan	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/P : Rôti de dinde				
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Roulé à la framboise	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

\* Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza		Pastèque		Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Filet de colin sauce au citron	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Penne	Beignets de chou fleur	Fromage ovale	Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Kiri	Far breton aux pommes	Compote de pommes	 S/P : Jambon de dinde
	Crème dessert pistache			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Gaufre	Plumetis chocolat	Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâtes de fruits	Compote de pommes	Jus de pommes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade surprise** : pâtes, tomates, mais

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc